

Master Workshop in HACCP 食品危害分析重點控制 HACCP

8 小時工作坊

— 特別為食品業督導人員及經理而設計

以 HACCP 操作作為本
設計 HACCP 計劃

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 為國際認可的食品安全管理系統，用以識別、評估及控制重要的食品危害。本工作坊的目的是為食品業督導人員/經理提供設計和施行 HACCP 計劃的基本知識和技能，並分析 HACCP 系統成功施行的重
要原則。

課程內容：

認識食品安全的主要概念

設計以 HACCP 為本的食品安全管理系統

了解 HACCP 系統的施行原則

應用以 HACCP 為本的系統於製作流程

個案研習



第二級證書樣本



課時

全期課程共 8 小時，分 2 節進行，另外 2 小時考試(中文翻譯選擇題)

課程編號	上課日期	上課時間	上課地點
HA16C/HK-11A	21/11/2024(星期四)	9:30AM-6:00PM	香港品質保證局 (地址：香港北角 渣華道 191 號 嘉華國際中心 19 樓)
	28/11/2024(星期四)	2:00PM-4:30PM(考試)	

註：如疫情嚴重不能面授，更改為 ZOOM 網上授課，請留意。

對象	食品業從業員(包括餐飲、酒店、食品製作、食品物流等)。 但具二年或以上豐富食品安全督導/經理人員，可報讀食品危害分析重點控制 HACCP 工作坊課程
授課語言	廣東話
課程費用	HK\$2,500 已包括英國環境衛生協會(CIEH)第二級基礎食品危害分析重點控制 HACCP 考試證書費用。(有二年或以上實際經驗的學員可選擇考取專業證書英國環境衛生協會(CIEH) HACCP 第三級證書，額外費用為 HK\$600，需向「香港食品衛生管理人員協會」用支票支付。)註：學員同一時間只可報考 HACCP 第二級或第三級考試。
證書	修畢工作坊的學員可獲香港品質保證局及香港食品衛生管理人員協會聯合頒發證書。 學員考試合格可獲取英國環境衛生協會(CIEH)頒發第二級/第三級「基礎/中級食品危害分析重點控制 HACCP (Foundation Certificate/ Intermediate Cert. in HACCP)」彩色證書一份。
持續進修	學員可持續進階相關的專業課程，例如「CQI & IRCA Certified FSSC 22000 Lead Auditor」以提升食品業的專業知識和技能。
查詢	電話：852-2202 9330 香港品質保證局 - Joanne Chan 電話：852-2243 3466 香港食品衛生管理人員協會

食品危害分析重點控制 HACCP

8 小時工作坊

(課程編號：HA16C/HK-11A)

(日期：21/11 & 28/11/2024)

個人資料 (*請刪除不適用者)

姓名：(英文)

(中文)

出生日期 (日/月/年)：

性別： 男 / 女*

賬單地址：

通訊地址：

電話：

手提電話：

傳真：

電郵：

現職公司名稱：

職位：

取獲的最高學歷 (請在適當空格中加上"✓"號)

中學程度或以下

中五或同等學歷

中六、中七或同等學歷

文憑/高級證書/證書

深造文憑/證書

副學士/高級文憑

學士學位

碩士學位

博士學位

付款資料

參加者先填妥報名表格或可以[點擊此處](#)完成網上報名。一旦課堂確認成班，香港品質保證局會電郵給已成功報名的參加者發出付款通知，參加者在限期內完成付款即可。

香港品質保證局接受以下兩項付款方式：

1) 以劃線支票/銀行本票付款 或

2) 以銀行入數付款 (付款後請回覆電郵並附上入數紙副本作紀錄)

報名指引

1. 請填妥表格及聯絡：香港品質保證局
請電郵：training@hkqaa.org 留位
2. 所有報名表均以先到先得方法處理。
3. 本機構保留最終取錄與否的權利。學額不可轉讓他人。所繳學費將不可退還及轉讓他人。
4. 本機構保留更改課程的舉行日期、時間、地點、導師及取消的權利。
5. 獲取錄的申請人將於課程開辦前一星期收到由本機構寄出的取錄通知信件；如仍未收到通知，請與本機構聯絡，正式收據將於課程開辦後郵寄予學員。
6. 如天文台發出八號或以上熱帶氣旋警告信號或黑色暴雨警告信號，本機構將會暫停該課節，並會安排順延。